

Q (レシピ) 星空クッキー

A



大人気漫画「宇宙兄弟」で少年時代の兄弟にシャロンが作ってくれたのは星空クッキー。星はキラキラに！土星も月も宇宙を詰め込んだクッキーにチャレンジしてみて。

材料

クッキー生地

- 食塩不使用バター: 150g
- 粉砂糖: 100g
- 塩: 2g
- 卵: 50g_Mサイズ1個分
- 薄力粉: 240g
- アーモンドパウダー(ない場合は薄力粉40gに変えてもOK): 40g
- ココアパウダー: 10g

アイシング用

- 粉砂糖: 170g
- 卵白: 30g_Mサイズ1個分
- 食用色素(黄色): 適量

その他

- 市販のキャンディ: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. 約40枚

材料の準備

1. バター、卵は常温に戻しておく。※指が入る程度のかたさが目安。
2. 薄力粉とアーモンドパウダーはふるって混ぜ合わせておく。
3. 粉砂糖をふるっておく。
4. キャンディを鍋の底などで細かく砕いておく。

クッキー生地をつくる(プレーン・ココア)

1. ボウルに入れたバターを泡立て器で混ぜ、粉砂糖を2回に分けて入れ、塩を加えて混ぜ合わせる。
2. 1に、溶いた卵を3回に分けて加え、混ぜる。さらに粉類を加え、ダマがなくなるまでゴムベラで混ぜる。
3. 2の1/3を取り分けココアパウダーを練り込む。2種の生地をそれぞれ透明な袋に入れ冷蔵庫で冷やす(最低でも2~3時間、出来れば前日)

クッキーを焼く(月・星・土星)

1. <月>プレーン生地を台に出し軽く練る。打ち粉をし、5mm厚にのぼす。プレーン生地を丸型で抜き、天板に並べる。
2. <土星①>ココア生地を台に出し軽く練る。打ち粉をし、5mm厚にのぼし、丸の抜型で抜く。
3. <土星②>プレーン生地を同じ丸の抜型で抜き、さらに内側を一回り小さな丸抜型で抜いてリング状にする。
4. <土星③>3の一か所を数センチカットし、2に巻く。
5. 1と4を160℃のオーブンで10~15分焼く。
6. <星①>星の抜型を2個使う。大きい方の星型で抜く。
7. <星②>6をシリコンマットを敷いた天板に並べ、その内側を小さな星型で抜く。※シリコンマットをオーブンペーパーに変えても作れますが、キャンディが溶けた時に紙が縮むため、キャンディに少しシワが入る可能性があります。
8. 160℃のオーブンで10分焼く。
9. <星③>細かく砕いたキャンディを、星の内側に入れ、再びオーブンで3分程度焼く。キャンディが溶ければ出来上がり。※溶けているキャンディに触れない(やけどに注意)。※キャンディが冷めるまではシリコンマットから外さない。

仕上げ

1. <クレーター>卵白に粉砂糖を2~3回に分けて入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜ合わせ、食用色素を加える。
2. お皿などに1をクッキーと同じくらいの直径に広げ、クッキーをのせ、アイシングを付ける。
3. 2のアイシングに丸い口金で、クレーターを作り、乾燥させる。※急ぐ場合は扇風機などで乾かす。

食べごろと保存方法

1. 完全にアイシングが乾いたら、乾燥剤を入れた密閉容器で保存。1週間以内に食べる。

監修

- ・ 杉本 都香咲